

SAINT POURCAIN BLC 2023 TERRES D'OCRE 75 CL Instant T

Vin sec aux arômes d'agrumes sur le citron, les fruits blancs tel que la poire avec une touche légèrement miellée(acacia) . La bouche est rafraichiss



Référence : 470831

Prix : 13.35 €

Descriptif :

SAINT POURCAIN BLC 2023 TERRES D'OCRE 75 CL Instant T

Eric et Valérie Nesson, oncle et tante travaillent tous deux les vignes , et Florent Barichard, le neveu s'occupe de la vinification,ainsi que le travail des vignes et participent tous les 3 à la commercialisation des vins.

Le domaine a été créée en 2013, comporte 9.5 hectares de vignes sur 2 sites(chatel de Neuvre et sur Meillard procurant 2 types de sols différents) se divisant en 3.30 hectares de cépage blanc avec le tressaillier(cépage local du St-Pourçain) et le chardonnay, et 6.20 hectares de cépage rouge avec le gamay et le pinot noir.

notes de dégustation :

Vin sec aux arômes d'agrumes sur le citron, les fruits blancs tel que la poire avec une touche légèrement miellée(acacia) . La bouche est rafraichissante, une pointe salivante, apportant un bel équilibre et belle finale

cépages : 20% tressaillier, 80 % chardonnay, vinification séparée des 2 cépages, débouillage à froid, levures indigènes, fermentation alcoolique contrôlée à 19°C, élevage en cuve inox, sur lies

accords : rillettes de thon, toast au chèvre chaud, toast au chèvre et au miel, terrine de lotte, paella aux fruits de mer, chou farci, marmite Sarthoise, aumônière de saumon, filet de colin, fromage de chèvre, petit basque, pélaridon des Cévennes

T°S: 8-10°C

G:2026- 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)